

FUSION JAPANESE Restaurant

# 調風 J-PARK

โซฟุ

日本人直通 087-590-6537  
TEL 038-339-140

日本人シェフ・日本人スタッフ常駐

เชฟคนญี่ปุ่น・สตาฟประจำคนญี่ปุ่น



『Fusion Japanese』をコンセプトに

化学調味料は最低限に抑え、冷凍加工食品を使わず、

厳選した食材を手作りで、安全かつヘルシーで、

現代和食をベースにタイの食文化を融合した、

他では味わえないお料理を提供しています。

สู่แนวคิดแบบ Fusion Japanese (การผสมผสานในแบบญี่ปุ่น)

ความคุม(จำกัด)การใช้สารเคมีปรุงรสให้น้อยที่สุด, ไม่ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปแช่แข็ง

ปรุงวัตถุดิบที่เลือกอย่างพิถีพิถันด้วยมือ, ด้วยความปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ

ผสมผสานจากพื้นฐานอาหารญี่ปุ่นในยุคปัจจุบันกับวัฒนธรรมอาหารไทย,

นำเสนออาหารที่ไม่สามารถลิ้มรสจากที่อื่นได้

ปลากะพงแดง(สด)ราดซอสต้มยำ 140B



ปลาชั้นมะ ต้มซีอิ๊วญี่ปุ่นพริกไทยสด เสริฟแบบเย็น



サンマの甘露煮 生胡椒風味 140B

ชีฟูด กราตัง อบชีส



คานิ甲羅の海鮮豆乳グラタン 170B

ผักดองรวม สโด้ญี่ปุ่น



有機野菜の自家製浅漬け 100B

おすすめメニュー



焼きタラバガニ マヨシタソース添え



ก้ามปูทะเลมะ ย่างสโด้ญี่ปุ่น 170B

ปลาไข่ ยำในซอสเผี้ยว สโด้ญี่ปุ่น



シシャモのタイ風南蛮漬け ~ナンプラー仕立て~ 120B

サワラと長芋 湯葉包み蒸し 160B



ปลาอินทรีและมันนางะญี่ปุ่น ห่อแผ่นเต้าหู้หนึ่ง ในซอสหอยนางรม

特選豚バラ 山椒焼き



หมูสามชั้นย่าง จิ้มกับ ซันโชะ 140B





ชุดเนื้อวากิวป่า  
黒毛和牛  
炙り焼き御膳  
450B



ชุดซาซิมิ  
お刺身御膳  
280B



サーモンの西京焼き  
醤油麹いくちと黄身おろし  
ปลาแซลมอนย่างกับ  
ไซปลานแซลมอนดองซอส  
280B



タイハーブ入りの  
厚焼き玉子  
ไข่หวานย่าง 160B



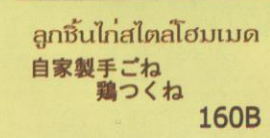
ชุดแซลมอนป่า +  
เห็ดหัวหอม  
サーモンの  
バターソテー御膳  
320B



ชุดทามะปุระ  
天婦羅御膳  
280B



หมูตุ๋นโรตีสานักโชยุและซอสฮัสตัสสไตล์ญี่ปุ่น  
黒豚 醤油麹焼き 220B



ลูกชิ้นไก่สโตไลโฮมเมด  
自家製手ごね  
鶏つくね 160B



ชุดโคคารากะ รสหนักกระเทียม  
地鶏の竜田揚げ  
カレー風味御膳 220B



ชุดหมูตุ๋นสไตล์ญี่ปุ่น  
豚の角煮御膳  
300B



เนื้อวากิวย่างกับซอสวาซาบิ  
黒毛和牛の炙り焼き  
オニオンソース 380B



ハマグリ酒蒸し 160B  
หอยคั่วต้มสาเกสไตล์โชยุ



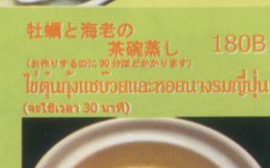
ชุดไก่ทอด + หอยขาวรวม  
カキと地鶏の  
フライ御膳 230B



ชุดปลาอินทรีในวาซาบิ  
サワラ照り焼き御膳 240B



ผักออร์แกนิกย่าง  
ราดด้วยซอสมิโซะ  
有機野菜のオーブングリル  
葱味噌仕立て 200B



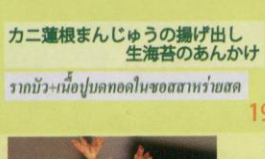
牡蠣と海老の  
茶碗蒸し 180B  
(お持ち帰りに加えてお楽しみ下さい)  
ใช้ต้นงูและแครอทและหอยขาวรวมญี่ปุ่น  
(จลใช้เวลา 30 นาที)



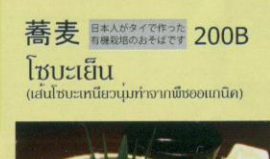
เต้าหู้เย็นโฮมเมดสไตล์โชยุ 自家製おぼろ豆腐 120B



ส้มตำหมูกระทะสไตล์โชยุ  
黒豚とパパイヤもろ味噌和え  
(ソムタム調風) 120B



カニ蓮根まんじゅうの揚げ出し  
生海苔のあんかけ  
รากบัว+เนื้อปูคั่วทอดในซอสสาหร่ายสด 190B



蕎麦 200B  
โซบะเย็น  
(เส้นโซบะเหนียวนุ่มทำจากแป้งโฮมเมด)



自家製豆腐と岩海苔のサラダ  
เต้าหู้สไตล์โฮมเมดกับสลัดสาหร่าย 160B



เมนูปูทะเลแซบวัย  
海老の天ぷら  
天つゆと調味チリソース添え 280B



宝石箱のパラチラン  
ข้าวผัด ข้าวผัดปลาแซลมอน 350B



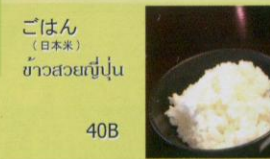
วากิวเย็นราดซอสเกรวี่  
和牛のローストビーフ 190B



彩り野菜と炙り地鶏のサラダ  
タイハーブのシーザードレッシング  
สลัดผักหลากหลายสีกับแฮมไก่  
ราดด้วยชีสขาวครีม 190B



天婦羅盛合せ  
เมนูปูทะเลรวม 280B



ごはん (日本米)  
ข้าวสวยญี่ปุ่น 40B



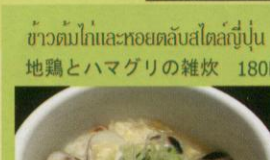
กุ้งแชบ๊วยและปูทะเลในซอสมะม่วง  
海老と本ズワイ蟹の 260B  
マンゴーソース



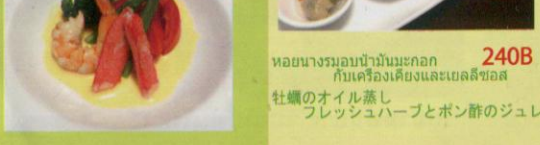
刺身盛合せ S 200B  
ชุดซาซิมิรวม M 650B



โคคารากะรสเผ็ดหรือรสอ่อนญี่ปุ่น  
イエローカレー風味の竜田揚げ 160B



ข้าวต้มไก่และหอยคั่วสไตล์ญี่ปุ่น  
地鶏とハマグリ雑炊 180B



หอยนางรมอบน้ำมันมะกอก  
กับเครื่องเคียงและเบสซอส  
牡蠣のオイル蒸し  
フレッシュハーブとボン酢のジュレ 240B



トロサーมอนのお刺身  
ซาซิมิปลาแซลมอน 280B



海老のすり身  
湯葉巻揚げ  
パクチーの香り 240B  
กุ้งสับปรุงรสอ่อนเผ่นเต้าหู้ทอด  
お会計の際、VAT 税 7% とサービス料 3% を加算させていただきます ราคาลำอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 3% และ VAT 7%



ข้าวปั้นย่าง (ในถ้วยผสมงาและปลาแห้งญี่ปุ่น)  
焼きおにぎり 120B



『Fusion Japanese』をコンセプトに

化学調味料は最低限に抑え、冷凍加工食品を使わず、

厳選した食材を手作りで、安全かつヘルシーで、

現代和食をベースにタイの食文化を融合した、

他では味わえないお料理を提供しています。



黒毛和牛  
炙り焼き御膳  
450B



お刺身御膳  
280B



サーモンの  
バターソテー御膳  
320B



天婦羅御膳  
280B



地鶏の竜田揚げ  
カレー風味御膳  
220B



豚の角煮御膳  
300B



カキと地鶏の  
フライ御膳  
230B



サワラ照り焼き御膳  
240B

## アラカルトメニュー

(メニューの一部です)

自家製豆腐と岩海苔のサラダ 160B

刺身盛合せ S 250B  
M 800B  
L 1500B

牡蠣のオイル蒸し  
フレッシュハーブとポン酢のジュレ 240B

有機野菜のオーブングリル  
葱味噌仕立て 200B

自家製手ごね 鶏つくね 160B

タイハーブ入りの厚焼玉子 160B

黒毛和牛の炙り焼き  
オニオンソース 380B

サーモン西京焼き 醤油麹いくら添え 240B

海老のすり身 湯葉巻き揚げ  
パクチーの香り 240B

タロ芋と豚そぼろのコロッケ 160B

宝石箱のバラチラシ 380B

## ドリンクメニュー

生ビール アサヒ 120B

サワー各種 130B ~

ワイン

その他こだわりのお酒各種取り揃えております。

持込み料 焼酎・ワイン 300B  
ウイスキー 500B



お会計の際、VAT税7%とサービス料3%を加算させていただきます





調風 J-PARK

日本人直通 087-590-6537

TEL038-339-140

日本人シェフ・日本人スタッフ常駐



コース料理 850baht からご用意できます。

各種ご宴会 ご会食 ご接待 お弁当の手配など、

お気軽に日本人スタッフまでご相談ください。

メンバーカードでいつも割引 (入会受付中)

平日ランチはホットコーヒー無料サービス

↓ おすすめメニュー ↓

特製弁当

御予約制 店頭お渡しになります

松

280B

海老のすり身 湯葉巻き揚げ  
つくね  
厚焼玉子  
白身魚の和風あんかけ  
野菜の炊合せ  
ご飯  
漬物  
味噌汁



藤

400B

黒豚の醤油焼  
サーモン西京焼き  
海老と野菜の天婦羅  
厚焼玉子  
野菜の炊合せ  
ご飯  
漬物  
味噌汁



\*デリバリーは行っておりません 店頭でのお渡しとなります  
\*お渡し時間の1時間前までにご予約下さい (10ヶ月上は前日まで)  
\*容器はご返却をお願いしております (使い捨て容器のお弁当もございます)  
\*その他ご予算等ご希望ございましたら  
お気軽にご相談下さい。

トロサーモンのお造り

280B



ซาหิมิปลาแซลมอน

902

ハマグリのお酒蒸し

904



หอยคลับต้มสาเกสไตล์ไทย

160B

カニ蓮根まんじゅうの揚げ出し  
生海苔のあんかけ

908



190B

รากบัว+เนื้อปูคตทอดในซอสสาหร่ายสด

黒豚とパパイヤもろ味噌和え  
(ソムタム調風)

120B



ส้มตำหมูกระปุกตะไคร้ไทย

905

和牛のローストビーフ

190B



907

黒豚 醤油焼

220B



หมูกระปุกตะไคร้ทอดขอสบิ๊ตย่างสไตล์ญี่ปุ่น

自家製おぼろ豆腐



เต้าหู้เย็นโอมเมตต์สไตล์ไทย

120B

903



海老の天ぷら

天つゆと調風チリソース添え

280B

イエローカレー風味の竜田揚げ



ไก่คาราเกะ กรอบนอก นุ่มใน

160B